

《新法栽培草菇(张胜友)》

书籍信息

版次：1

页数：172

字数：116000

印刷时间：2010年02月01日

开本：32开

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787560954448

内容简介

全面系统地介绍了草菇的栽培程序、实用价值、生物学特性，以及草菇的菌种生产过程、栽培技术、病虫害防治和加工、保鲜方法。本书将新老栽培技术结合介绍，为读者开拓了草菇栽培方法的新视野。全书内容丰富，图文并茂，语言通俗易懂，可操作性强；适合食用菌栽培行业人士、从事食用菌生产加工的相关人员阅读。

目录

第一章 概述

第一节 草菇的栽培历史

第二节 草菇的实用价值

第二章 草菇的生物学特性

第一节 形态特征

第二节 生活史

第三节 适生环境

第三章 草菇的菌种生产新技术

第一节 优良菌株简介

第二节 母种生产技术

第三节 原种生产技术

第四节 栽培种生产技术

第五节 菌种质量标准

第六节 菌种保藏方法

第四章 草菇的栽培技术

第一节 栽培场地的选择及消毒

第二节 栽培原料的选择。

第三节 仪器设备

第四节 栽培方法

第五章 草菇液体菌种生产技术

第六章 草菇的病虫害防治技术

第一节 防治原则与方法

第二节 常用杀菌杀虫剂

第三节 常见病害及其防治

第四节 杂菌污染的原因

第五节 常见虫害及其防治

第六节 草菇死菇的原因分析及预防措施

第七章 草菇的加工和保鲜技术

第一节 干制草菇

第二节 盐渍草菇

第三节 草菇罐头

第四节 草菇保鲜贮藏技术

附录A 食用菌生产消毒剂的配制及使用方法

附录B 食用菌术语

主要参考文献

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

[更多资源请访问www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)